

forumItalia

dei sapori e del gusto

Giugno 2012

~~Euro 6,00~~

Invito alla lettura
vendita a soli 3 EURO

A woman with red, curly hair, wearing a light blue long-sleeved top, is leaning over a kitchen counter. She is looking down at a white plate of food, which appears to be spaghetti with a red sauce. The kitchen has light blue tiled walls and a white countertop. There is a bottle of dark liquid, possibly oil or vinegar, on the counter to the right. The overall scene is a classic representation of Italian domestic life.

Napoli regina a tavola
Un paradiso di bontà

LA STORIA DELLA PIZZA DA MICHELE A FORCELLA TRA PASSATO E PRESENTE

Un vero "tempio" dedicato a due sole specialità, margherita e marinara. Varcare la soglia è come inoltrarsi in un luogo magico, dove mangiare con studenti, professionisti, turisti e operai.

Appena svoltato dal rettilineo e giungendo in via Sersale, a qualsiasi ora del giorno, sarà sempre una nutrita fila di persone in attesa ad indicare al buongustaio ed all'amante della grande pizza, l'ingresso dell'Antica Pizzeria da Michele. Un luogo storico che per i napoletani doc si identifica da sempre come un tempio dedicato alla leggendaria specialità al forno. A pochi passi dalla pullulante Forcella e dal normanno Castel Capuano, rappresenta uno dei più prestigiosi simboli di una Napoli



orgogliosa dei propri prodotti che lavora e produce sotto il segno della storia. Varcare la soglia della pizzeria Michele è un poco come inoltrarsi in un luogo magico dove, una volta abbattute differenze sociali e pregiudizi (allo stesso tavolino si può incontrare uno studente ed un filosofo così come un ricco turista americano con una donna giunta da un paese limitrofo per gli acquisti in città) ci si unisce allegramente senza distinzioni di sorta nel rito della pizza, lo stesso che fa dire ad ogni buon napoletano non "vado a mangiare una pizza" bensì "vado a farmi una pizza" quasi a sottintendere una partecipazione spirituale ad un evento che si trasforma in una vera celebrazione. Fondendo sapientemente insieme passato e presente, la storica pizzeria seguita tra gli altri dal passionale dottore Francesco Condurro, che non esita, ogni mercoledì, a mettere da parte la sua professione di affermato commercialista per dedicarsi anima e corpo alla tanto amata pizza, partendo dalla fondazione e dall'impronta dei suoi creatori oggi, vede all'opera i fratelli Michele, Antonio e Sergio insieme allo zio Antonio, i cugini ed i nipoti. Ed è appunto partendo da una storia di famiglia che si confonde con il mito di una specialità senza tempo che l'Antica Pizzeria Michele conferma quanto la pizza è ciò che lo stesso popolo partenopeo ha creato con i sentimenti dell'anima e la forza delle mani. E' appunto da Michele che si comprende quanto la pizza sia saggezza e quanto sia capace di rappresentare ogni avvenimento, ogni stato d'animo, ogni ostacolo superato ed ogni con-



quista. La pizza insomma, da Michele, soddisfa bisogni e necessità trasformandosi, in un largo piatto nella vera protagonista di una vita ricca di significati e sapori. Celebrata a livello mondiale per essere diventata il set del film con Julia Roberts. "Mangia, Prega e Ama" e sempre frequentata da scienziati, letterati, poeti, filosofi ed artisti, la pizzeria Michele sembra elargire ai suoi seguaci la vera essenza di un

mondo semplice e buono. La pizza di Michele, insomma, sembra custodire i segreti di ogni napoletano e di ogni pizzaiolo, salvaguardando nel contempo i valori di una terra da millenni amata da imperatori, principi e regnanti. Evitando di proporre alla clientela le tante varietà di pizze oggi a disposizione nei menu degli altri locali, scegliendo quindi, puntando solo sulla Margherita e la Marinara" di non allontanarsi dalla tradizione, la Pizzeria da Michele, in via Sersale, rinnegando contaminazioni e risentimenti da fast food, è dal 1836 (vera data di nascita del locale indicata dallo stesso dottor Condurro) che si presenta ai napoletani come sinonimo di cultura locale e bontà. Dal fondatore Michele Condurro, figlio di Salvatore, passando per l'anno 1930, quando la pizzeria si posizionò nell'attuale sede di via Sersale, di generazione in generazione, lo storico locale è riuscito a confondersi con le cose belle di una città ancora capitale. Con una pizza che per le sue enormi dimensioni fuoriesce dal piatto adagiandosi sugli antichi tavoli di marmo ed ancora, con una preparazione che punta su di una lunghissima lievitazione, tra margherite e marinare, la pizzeria Michele si conferma come uno dei luoghi più amati dai napoletani e come uno di quei fiori all'occhielli da mostrare con orgoglio e sicurezza. ■

Gennaro Russo

